Chianti Classico 2011



Rebsorten	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 5%
Weinlese	Am 17. September 2011 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 22 Tage in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	12 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	7700 Flaschen
Abfülldatum	14. September 2013